Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 13 (1938)

Heft: 12

Rubrik: Für unsere Mieter

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

wiederholen sie sich von Zeit zu Zeit immer wieder, so tritt auch ihre schädigende Wirkung am menschlichen Körper mit der Zeit in Erscheinung, sei es als Blutarmut, größere Disposition zu Krankheiten, Hemmungen in der Entwicklung und im Wachstum des Körpers der Kinder und Jugendlichen usw. Schädigungen also, die für den einzelnen und auch für die Volksgesundheit im allgemeinen von großer Bedeutung sind — Schädigungen, deren eigentliche Ursachen man aber leider oft nicht oder erst viel zu spät erkennt. Zweck dieser Zeilen ist es daher, auch weitere Kreise auf diese Gefahren aufmerksam zu machen.

In einzelnen Ländern, wie in England und in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, wo immerhin speziell die Rauchbelästigungen in viel stärkerem Maße als bei uns in Erscheinung traten, wurde der Kampf durch Erlaß spezieller Gesetze, Verordnungen usw. und durch Schaffung spezieller Aemter mit Erfolg aufgenommen. Auch bei uns wird man daran denken müssen, zur wirksamen Behebung oder Verminderung der genannten Belästigungen und Schädigungen für bestimmte Gebiete detaillierte Normen aufzustellen, da die gegenwärtig in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen, auf die sich die Behörden stützen können, viel zu allgemein gehalten sind, und daher zu allen möglichen Trölereien Anlaß geben. Es wird aber auch die Technik zur Bekämpfung der Rauch- und Geruchplage neue Wege suchen müssen, speziell müssen die Verbrennungsmotoren für Benzin und Schweröl in dieser Hinsicht noch verbessert werden. Auch der Qualität des Schweröls ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Der Privatmann kann heute schon durch Erstellung wenig oder keine Rauch- und Geruchbelästigungen erzeugende Heizanlagen, wie Oefen in Privathäusern und Geschäftsbetrieben, durch richtige Bedienung der Oefen, der Automotoren usw., viel zur Verbesserung der Verhältnisse beitragen. Die Baugenossenschaften haben zwar hier bereits schon Vorbildliches geleistet durch Einführung der Zentralheizung, der Fernheizungsanlagen, der Gas- und elektrischen Küche, der Gas- und elektrischen Heizung der Waschherde usw. Das darf aber sie und auch das übrige Publikum nicht abhalten, da, wo erhebliche Belästigungen vorkommen, durch Anzeige bei den Behörden im Interesse ihrer Mitmenschen auf Abhilfe zu dringen. Denn nur durch Mithilfe und Verständnis des Publikums für diese Fragen kommen wir auf diesem Gebiete vorwärts. *M.*

FÜR UNSERE MIETER

Unsere Hausordnung

Eine neue Rundfrage

Die Hausordnung ist kein selbstverständliches Ding. Das erfahren die Hausfrauen, wenn sie sich, nachdem die neue Wohnung bezogen ist und Mietvertrag und Hausordnung in der Regel — noch nicht gelesen sind, plötzlich den täglichen und wöchentlichen Pflichten der Hausordnung gegenübersehen. Das erfahren aber auch die Hausverwalter und Genossenschaftsbehörden, wenn sie immer wieder Wünsche und Begehren um Abänderung, Umstellung, Ergänzung der Hausordnung entgegennehmen müssen.

Gibt es eine ideale Hausordnung? Wir glauben es nicht! Aber sicher gibt es gute und weniger glückliche, klare und mißverständliche Hausordnungen. Da wäre es recht interessant, einmal die Praxis sprechen zu lassen und aus der Praxis zu lernen. Und darum möchte die Redaktion wieder einmal an die Leser und Leserinnen, vor allem aber an die letzteren gelangen mit der Bitte: Gebt uns eure Erfahrungen mit eurer Hausordnung bekannt, die guten und die schlechten, die angenehmen und die unangenehmen.

Und damit wir auch ganz sicher einige Antworten bekommen, eröffnen wir wieder einmal eine *Rundfrage über die Hausordnung.* Beteiligen kann sich daran, wer Lust und Laune hat, oder auch, wem die Hausordnung die Laune verdorben hat, Frau und Mann, Verwalter und Vorstandsmitglied. Die Einsendungen sollen sich vor allem über folgende Fragen äußern:

Was gefällt mir an unserer Hausordnung?

Was würde ich daran ändern und wie würde ich es anders machen?

Wird die Hausordnung gut gehandhabt oder zeigen sich Schwierigkeiten?

Sind die Schwierigkeiten durch eine ungenügende Erfüllung der Pflichten der Hausbewohner verursacht oder liegen sie an der Hausordnung selbst?

Welche Anregungen könnten für eine vorbildliche Hausordnung und deren gute Durchführung gemacht werden?

Was hat insbesondere die Hausfrau in bezug auf die Hausordnung für besondere Wünsche?

Die einlaufenden Antworten werden, wenn immer möglich, in den nächsten Nummern des »Wohnen« veröffentlicht und die veröffentlichten Beiträge honoriert. Sie sind zu richten an die Redaktion von »Das Wohnen«, Hirschengraben 20, Zürich 1. Und nun: *Wer nimmt das Wort?*

Dreierlei Arten, den Christbaum zu schmücken

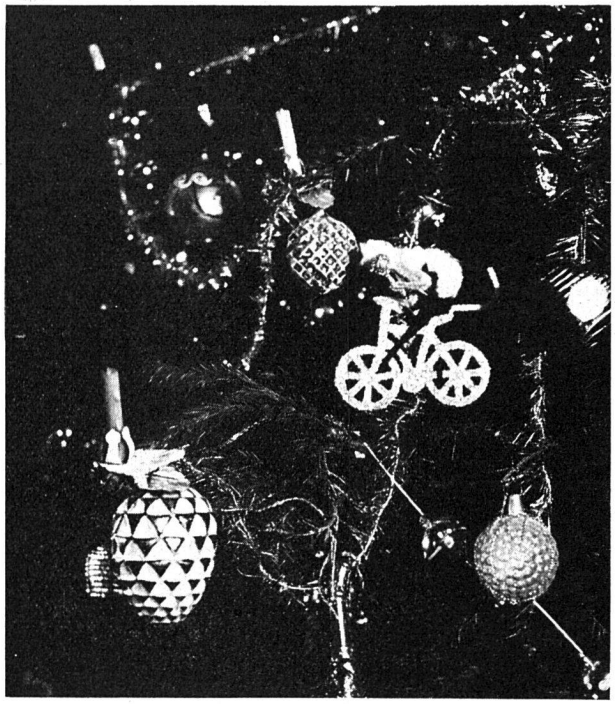

Bild 1. Der Christbaum auf die übliche Art mit Dutzenden von farbigen Kugeln, Wattehäuschen, kleinen Windmühlen, Scherzfiguren, Ketten und Glöcklein

Welche von den drei Arten, den Christbaum zu schmücken, ist die richtige? Keine, oder vielmehr alle drei. Es läßt sich hier kein Schema aufstellen. Alles kommt auf die Umstände und den Geschmack des einzelnen an. Wir glauben, die übliche Art des Christbaumschmucks, wie sie auf Bild 1 dargestellt ist, gilt heute vielfach als unmodern. Aber, was macht das aus? Wenn irgendwo, so kommt es hier nicht darauf an, mit der Mode zu gehen. Mögen die einzelnen Anhänger noch so firlefanzmäßig und vielleicht sogar, genau betrachtet, geschmacklich fragwürdig sein, der Gesamteindruck des so dekorierten Baumes hat immer noch etwas Ueberwältigendes. Auf jeden Fall ist er dort am Platz, wo kleine Kinder sind. Kinder haben an einem solchen Baum bestimmt viel mehr Freude als am sachlichen Christbaum.

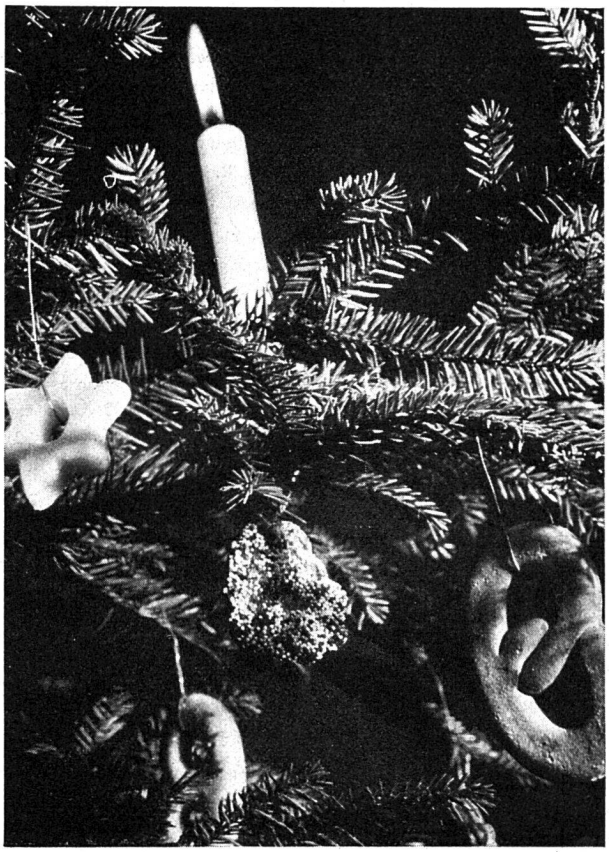

Bild 2. Die älteste und heute wieder vielfach übliche Art den Christbaum zu schmücken. Es wird auf jeden eigentlichen Schmuck verzichtet. Auf den grünen Aesten stehen lediglich Kerzen und daneben werden vielleicht noch etwas Backwerk und vielleicht noch einige Aepfel und Nüsse angehängt

Wo nur Erwachsene das Weihnachtsfest feiern, ist vielleicht Lösung 2 eher angebracht. *V. C.*

Bild 3. Eine Zwischenlösung

Weihnachts-Guetzli

Es ist eine gute schweizerische Tradition, auf Weihnachten alle Arten Guetzli zu backen. Mailänderli, Zimtsterne, Schokoladenherzchen und so weiter gehören bei uns zur Weihnacht, gerade wie der Christbaum mit seinen Kerzchen.
Es folgt hier eine Zusammenstellung alter, bewährter Weihnachts-Guetzli-Rezepte, die vielleicht neue Anregung für die weihnachtliche Backzeit, auf die sich alle Kinder so sehr freuen, bringen können.

Mailänderli und ähnliche Guetzli

1 kg Mehl, ½ kg Butter, 300 g Zucker, 4 Eier, Eigelb zum Bepinseln.

Mailänderli: Ausstechen des Teiges mit Blechförmchen, Bestreichen mit Eigelb, Backen in Mittelhitze.

Teeplätzchen: Es werden kleine, dünne Plätzchen ausgestochen und diese gebacken. Noch heiß, wird jedes zweite Plätzchen mit Konfitüre bestrichen, je ein leeres Plätzchen daraufgedrückt und in Staubzucker gewendet.

Pfaffenkäppli: Es werden ebenfalls Plätzchen ausgestochen, in die Mitte jedes Plätzchens etwas Konfitüre gegeben, der Rand mit Wasser bepinselt. Durch Aufheben von drei Zipfeln entsteht ein Dreispitz, der, mit Eigelb bepinselt, im Ofen in Mittelhitze gebacken wird.

Mandelringli: 100 g geschälte, geriebene Mandeln werden unter den Teig gemischt und daraus Buchstaben oder Ringe geformt, diese mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und in mittlerer Hitze gebacken.

Schokoladeherzen und Ringli: Der Teigteil wird mit 100 g geriebenen Mandeln und 250 g Schokolade vermischt und daraus Schokoladeherzen ausgestochen oder Kränzchen geformt und diese in Mittelhitze gebacken.

Rosinenküchlein

125 g Butter rühre leicht, 4 ganze Eier, 125 g zerstoßenen Zucker, 250 g Mehl und 100 g Rosinen darunter gemengt, mit zwei Kaffeelöffeln kleine Küchlein auf ein befettetes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Nußbrötli

250 g Butter schaumig gerührt, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 250 g gestoßener Zucker dazu gemengt und ½ Stunde gerührt, 125 g gehackte Baum- oder Haselnußkerne und 250—375 g Mehl leicht beigemengt. Mit einem Löffelchen kleine, gleichmäßige Häufchen auf ein befettetes Blech gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

Marzipan-Haselnußleckerli

250 g gemahlene Haselnüsse und 250 g gemahlene Mandeln, 500 g feiner Zucker werden mit 4 Eiern, etwas geriebener Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel Zimt, ½ Schale fein gehacktem Zitronat gut vermischt, der Teig halbfingerdick ausgerollt, auf ein mit Mehl bestäubtes Modell gedrückt, dann die Leckerli geschnitten, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und in einem warmen Zimmer zwei Tage lang stehen gelassen. Dann werden sie auf ein Blech gelegt, das mit Speck eingefettet wurde, bei schwacher Hitze gebacken und heiß mit Zuckerglasur eingepinselt.

Zuckerglasur: 250 g Zucker und etwas Vanille werden mit ½ Glas Wasser zu starkem Faden eingekocht, dann sofort mit einem Pinsel oder einem Bürstchen auf das heiße Backwerk gestrichen. Wird das Backwerk in 2—3 Minuten nicht weiß, so kocht man die Glasur noch stärker ein.

Klosterkuchen

80 g Butter werden schaumig gerührt, 250 g geriebene Mandeln, 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckli Backpulver. Alles wird gut miteinander vermengt und in schwacher Hitze gebacken. (2 Tage vor Gebrauch machen.)

Elisabethenkränzchen

Von 300 g Mehl, 180 g Butter, 120 g Zucker, 1 Ei und Zitronenschale wird ein Teig verarbeitet, ½ cm dick ausgewallt, Ringe ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

Nußmakronen

250 g Nüsse, 250 g Zucker, das Weiße von 4 Eiern zu Schnee schlagen, ungefähr ein Löffel Mehl. Auf Blech kleine Häufeli setzen und in guter Hitze backen.

Mürbeteig-Guetzli

500 g Mehl, 310 g Butter, 250 g fein geriebene Nüsse oder Mandeln, 250 g Zucker, Schale einer halben Zitrone fein verwiegt, eine Muskatnuß, 20 g Zimt, etwas Nägeli, 2 Eier. Dies alles gut miteinander verschafft, gewirkt und mit Mödeli ausgestochen, mit Ei angestrichen und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

Warmgeschlagenes Biskuit

200 g Zucker, 5 Eier, 150—170 g Mehl, die Schale einer Zitrone. Der Zucker wird mit 5 ganzen Eiern auf einer nicht zu heißen Stelle des Herdes warm geschlagen. Hernach ziehe das gesiebte Mehl leicht und rasch unter die Masse, füge die geriebene Schale der Zitrone bei und backe die Masse in stark mittelheißem Ofen leicht braun.

Braunes (Brunsli)

3 Eiweiß, 3—4 Löffel Kirsch, 200 g Zucker, 200 g süße, geriebene Schokolade, 50 g bittere, geriebene Schokolade, 500 g geriebene Mandeln, ½ Kaffeelöffel Zimt.
Die Eiweiß werden zu ganz steifem Schnee geschlagen. Die geriebene Schokolade, der Zucker, die fein geriebenen Mandeln, sowie der Zimt werden miteinander vermischt und unter den steifen Eierschnee gezogen. Der Kirsch wird beigefügt, die Masse mit der Hand zusammengearbeitet und der fertige Teig sofort partienweise auf Zucker gut ½ cm dick ausgerollt. Als Ausstecher für diesen brüchigen Teig nehme man am besten Förmchen die wenig Zacken haben, wie zum Beispiel Halbmonde, Ringe, Kreuze und so weiter. Brunsli werden auf gebuttertem Blech bei mittlerer Ofenwärme ziemlich rasch getrocknet. Bei schwacher Ofenwärme verlaufen sie gern, und wenn sie zu langsam getrocknet werden, sind sie innen nach dem Erkalten nicht mehr feucht und verlieren damit gerade ihren besonders feinen Geschmack. Sobald sie mit dem Messer vom Blech zu lösen sind und unten leicht glänzen, sind sie sorgfältig anzurichten.

Croquants

Etwa 140 Stück = Fr. 1.40.
3 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 250 g Mehl, Ei zum Anstreichen.
Die ungeschälten Mandeln werden mit dem Messer in ganz feine Streifen geschnitten (wie gehobelt). Die ganzen Eier und den Zucker rührt man 10 Minuten schaumig und siebt das Mehl dazu, bis der Teig ziemlich fest ist. Der Rest des Mehles wird auf dem Wirkbrett hineingearbeitet. Jetzt läßt man den Teig ungefähr ½ Stunde an kühlem Orte ruhen, formt ihn dann wie Schenkeli zu fingerdicken Rollen und

schneidet diese in 6 cm lange Croquants. Auf gebuttertem Bleche werden sie mit Ei bestrichen und in mittlerer bis starker Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken, bis sie schön hellbraun und knusperig sind. Croquants sind sehr leicht herzustellen, sind ausgiebig und munden gut.

LITERATUR

Ein Weihnachtsbuch für Genossenschafter

Das Buch »*COOP*« von *Upton Sinclair* verdient obige Empfehlung. Es ist ein Buch unserer Zeit, das in die Probleme der Arbeitslosigkeit in Amerika hinein führt. Das ganze Elend der Arbeitslosen wird vor unsern Augen aufgerollt und dann der mutige Versuch einer Gruppe Arbeitsloser geschildert, dieses Elend durch genossenschaftliche Selbstversorgung und genossenschaftliche Arbeit zu überwinden. Wir erleben alle Schwierigkeiten, die sich einem solchen Unternehmen entgegenstellen, wir lernen aber auch aus dem Buch, wie man mit diesen Schwierigkeiten fertig werden kann.

Als der große Konkurrent und Gegner dieser Genossenschaftsbestrebungen in Amerika wird die staatliche, bürokratische Arbeitslosenhilfe bezeichnet, die die Arbeitslosen unpersönlich, ohne Rücksicht auf ihre Fähigkeiten, eben bürokratisch, an staatlichen Arbeiten beschäftigen will. Im Gegensatz dazu wird die Arbeit in der Genossenschaft geschildert, wo auf das Berufskönnen und die Fähigkeiten des einzelnen Rücksicht genommen wird und dadurch bei der Arbeit statt Gleichgültigkeit lebendiges Anteilnehmen, Kameradschaft und persönliche Befriedigung herrscht.

Die Verhältnisse bei uns sind ja anders als in Amerika, aber vom Geist, der diese ehemals arbeitslosen Pioniere der Genossenschaftsbewegung in Amerika beseelt, können wir lernen, auch wir Baugenossenschafter, die wir nur ein Teil der großen Genossenschaftsbewegung sind.

Das Buch ist im Verlag der *Büchergilde Gutenberg*, Morgartenstraße 4, *Zürich 4* erschienen, Kosten Fr. 4.—, 415 Seiten. E. H.

Bernhard Diebold: »Das Reich ohne Mitte«.
Verlag Oprecht Zürich-Neuyork. Roman, 843 Seiten
Leinen Fr. 12.50, Kart. Fr. 10.50

Bernhard Diebold hat die Nachkriegsjahre in Deutschland verlebt. Als Redakteur der »Frankfurter Zeitung« stand er von 1917 bis 1934 in einem Zentrum sich kreuzender Meinungen über die großen Dinge, die da kommen sollten. Er hatte von diesem Standpunkt aus den Blick auf alle Kreuzwege. Als gebürtigem Schweizer blieb ihm die Nötigung zum Parteibetrieb erspart. Er erkannte gutgläubige politische Redner, neunmalkluge Sophisten und verlogene Demagogen. Ueberall sah er aber auch den Abgrund, der zwischen Wort und Tat klaffte, das Verzichten auf jedes Ethos — zugunsten des Praktischen, Nützlichen und »Wirtschaftlichen«, das man dann gerne das »Politische« nannte. Aus dem Erlebnis dieser Jahre entstand der Roman, der eine ganze Zeitepoche lebendig werden läßt.

Das »Reich ohne Mitte« ist geographisch und historisch das Deutschland von der Inflation 1923 bis zum Beginn der Diktatur 1933. Eine vielfältige Handlung spannt das Werk: treibend sowohl durch die aller Würde spottenden Ereignisse der in Liebesleidenschaft und Geschäftstempo, in Familiensorgen und verzweifelndem Leichtsinn sich verzehrenden Menschen, als erregend durch die Dialektik, mit der die Wissenden aller Stände und Parteien sich mit größter Logik zu widerlegen suchen.

In diesem Roman treiben etwa 80 Personen, die aus den verschiedensten politischen und gesellschaftlichen Gruppen stammen, im Trubel der politischen Charakterlosigkeit. An ihnen nimmt der Autor viel weniger politischen als seelischen, menschlichen, geistigen Anteil. Er betrachtet und ergründet nicht Massen, sondern *Menschen;* er fragt nicht nach Parteiprogrammen, sondern nach dem ethischen Bekenntnis. Zuerst Charakter, dann Politik! Das ist die Losung von Diebolds »Reich ohne Mitte«, das zugleich zum Symbol eines »Europa ohne Mitte«, ohne Kopf und ohne Ziel wird.

Dr. H. Mötteli: »Die Besteuerung der Aktiengesellschaft, der Genossenschaft und der Aktionäre im Kanton Zürich«.
Polygraphischer Verlag, Zürich.

Das vorliegende Büchlein faßt auf 123 Seiten Text in knapper, aber sehr übersichtlicher Form alle die Bestimmungen des Zürcher Steuerrechtes zusammen, die die Aktiengesellschaften und Genossenschaften interessieren können. Das geschieht in systematischer Form unter Stichworten. Wir nehmen daraus als besonders interessierend die Frage der Einzahlungen auf das Gesellschaftskapital, der Rückstellungen, der Abschreibungen und Aufwertungen, der zulässigen Betriebsausgaben, des Reinertrages der auf Selbsthilfe beruhenden Genossenschaften, des steuerpflichtigen Kapitals, insbesondere des Anteilkapitals der Genossenschaften, des Einschätzungsverfahrens und Rekursverfahrens, ohne damit die Liste der besprochenen Probleme auch nur einigermaßen skizziert zu haben. Das Büchlein dürfte ein sehr wertvoller Ratgeber auf dem wichtigen Gebiete der Steuerpraxis auch für die leitenden oder die Kontrollorgane der Genossenschaft sein.

Dr. Eugen Hatt: »Zur Frage der privaten Wohnungsbaufinanzierung, unter besonderer Berücksichtigung der II. Hypothek«.
Verlag Orell Füßli, Zürich, 1938. 147 Seiten. Zürcher Diss.

Die Fragen der Mittelbeschaffung für Wohnbauten, insbesondere für II. Hypotheken, sind durch die jüngsten wirtschaftlichen Entwicklungen neu zur Diskussion gestellt worden. Diese Fragen werden in der vorliegenden Schrift eingehend erörtert. Vor allem erfährt auch die »Notlage des nachstelligen Hypothekenkredits« eine ausführliche Besprechung und es werden die Maßnahmen zur Abhilfe geschildert. Im einzelnen bespricht die Arbeit die Frage der Kapitalaufbringung, den schweizerischen Hypothekenmarkt und seine Gestaltung, die städtische Wohnbauhypothek und den zweitrangigen Wohnbaukredit in ihrer bisherigen Gestaltung und weitern Möglichkeiten. Wer die Verhältnisse auf dem Hypothekenmarkt eingehender studieren will, greift mit Vorteil zu dieser sorgfältigen Arbeit, auch wenn sie natürlich nicht über alle Fragen erschöpfend Auskunft geben kann.

Dr. H. Schlechtriem: »Die Abschreibung im Rechnungswesen der Gemeinnützigen Wohnungsunternehmungen«.
Preis Mk. 4.—.

Veröffentlichungen des Instituts für Genossenschaftswesen an der Joh.-W.-Goethe-Universität Frankfurt a. M., Verlag W. Kohlhammer, Stuttgart. Die vorliegende Arbeit will ein Beitrag dazu sein, die Bedeutung der Abschreibung als Kostenfaktor im Rechnungswesen der Wohnungsunternehmen aufzudecken. Auf ihren rund 200 Seiten geht sie in sehr gründlicher Weise ein auf die Frage der Baukalkulation, die Berechnung der Miete, der Tilgungsrechnung und in besonders ausführlicher Form auf die bilanzmäßige Darstellungsform der Abschreibung und die verschiedenen Abschreibungsmethoden. Dabei werden insbesondere auch die Fragen der Zinsberechnungen auf dem Abschreibungsquoten besprochen. Mit altbekannten beliebten, aber oft viel zu wenig untersuchten Methoden der Abschreibung von Buchwert oder ohne Berücksichtigung einer Progression räumt die Arbeit in wohldurchdachten Ausführungen gründlich auf. Gerade aber darin besteht ihr Wert, daß sie nicht nur einige Behauptungen aufstellt, sondern den verschiedenen Methoden rechnerisch auf den Grund geht und ihre Auswirkungen aufs genaueste überlegt. Wir empfehlen diese Arbeit, die in ihrer Art kaum von andern größern Werken erreicht wird, allen Genossenschaftsvorständen aufs nachdrücklichste.